品　番

JKG-B型

IH炊飯ジャー

炊きたて®

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

炊飯ジャーを上手に使って、楽しさを広げてください

ごはんはもちろん、素材を活かした本格料理やパンも作れます。

うれしい多彩なメニュー

ごはんを炊く

白米を炊く→P.14

標準・極うま・甘み・かため・やわらかめ・おこげの炊きわけができます。

早く炊く→P.16

「早炊き」「高速早炊き」が選べます。

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く→P.18・20

- 「炊込み」「玄米」「発芽玄米」「分づき」「おかゆ」「おこわ」メニューが選べます。各メニューに適した炊きかたでおいしく炊き上げます。
- 「炊込み」は標準・おこげ、「玄米」は標準・GABA(ギャバ)増量の炊きわけができます。

無洗米を選んで炊く→P.14〜20

「白米」「早炊き」「高速早炊き」「炊込み」「おかゆ」メニューは、無洗米が選べます。

パンを作る→P.30

外はさくっと、中はふんわり。ふっくらおいしい手作りパンが楽しめます。

調理する→P.38

ビーフシチュー・肉じゃが・プリンなど、色々なメニューを作ることができます。

便利な機能

タイマーを使って炊く

予約炊飯→P.22

食べたい時刻(セットした時刻)に炊きあげます。

予約吸水→P.24

炊飯前につけおき時間(お米に水を吸わせる時間)が予約できます。

おいしく保温する→P.26

「炊きたて保温」と「つやつや保温」が選べます。

再加熱する→P.28

保温中のごはんを食べる前に再加熱できます。

ふたをはずして丸洗いする→P.44

クリーニングする→P.51

クエン酸を使って、クリーニングができます。炊飯ジャーのにおいが気になるときや、パン焼き後、調理後にお使いください。

もくじ

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

(分解禁止)

● この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

(強制・指示)(差込プラグを抜く)

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使用しない。(日本国内100V専用)

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。

(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。

やけどをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

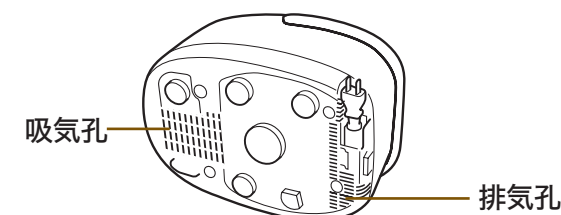
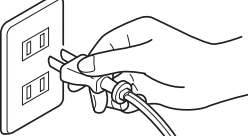
本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれ。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

安全上のご注意

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

電源コードが当たってけがをするおそれ。

タコ足配線はしない。

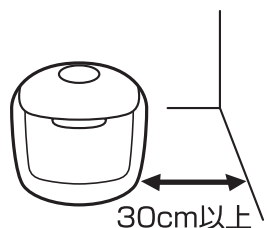
火災のおそれ。

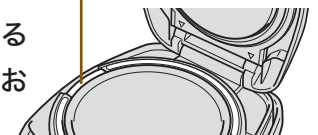
不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上では使わない。

火災の原因。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

30cm以上

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

専用内なべ以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。

炊飯中☆は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。

本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

お手入れは、冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。

蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。

本体やふたの変形・変色の原因。

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ず守る。

- 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使わない。
- 白米・無洗米以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。

●内なべが変形や腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴から、まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上・機能上支障のある場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう！

操作パネル

付属品の確認

しゃもじ

しゃもじ立て

しゃもじ立ての使いかた

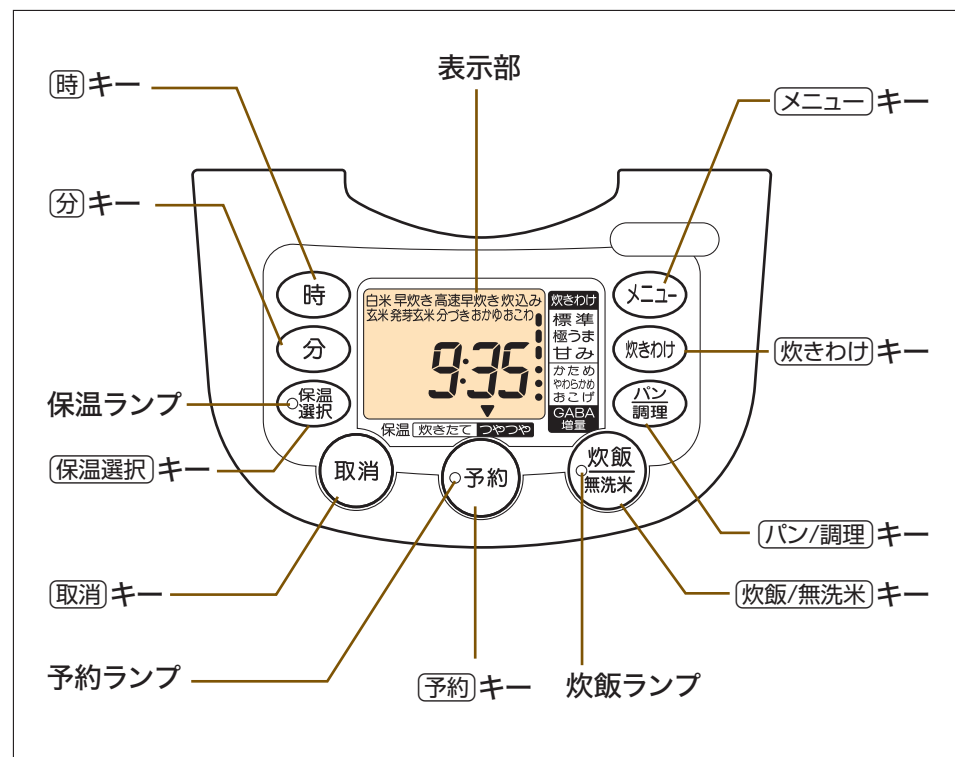
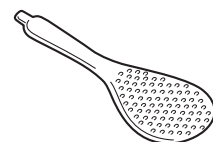
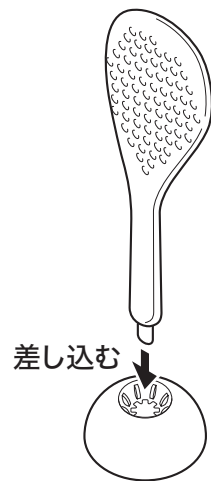
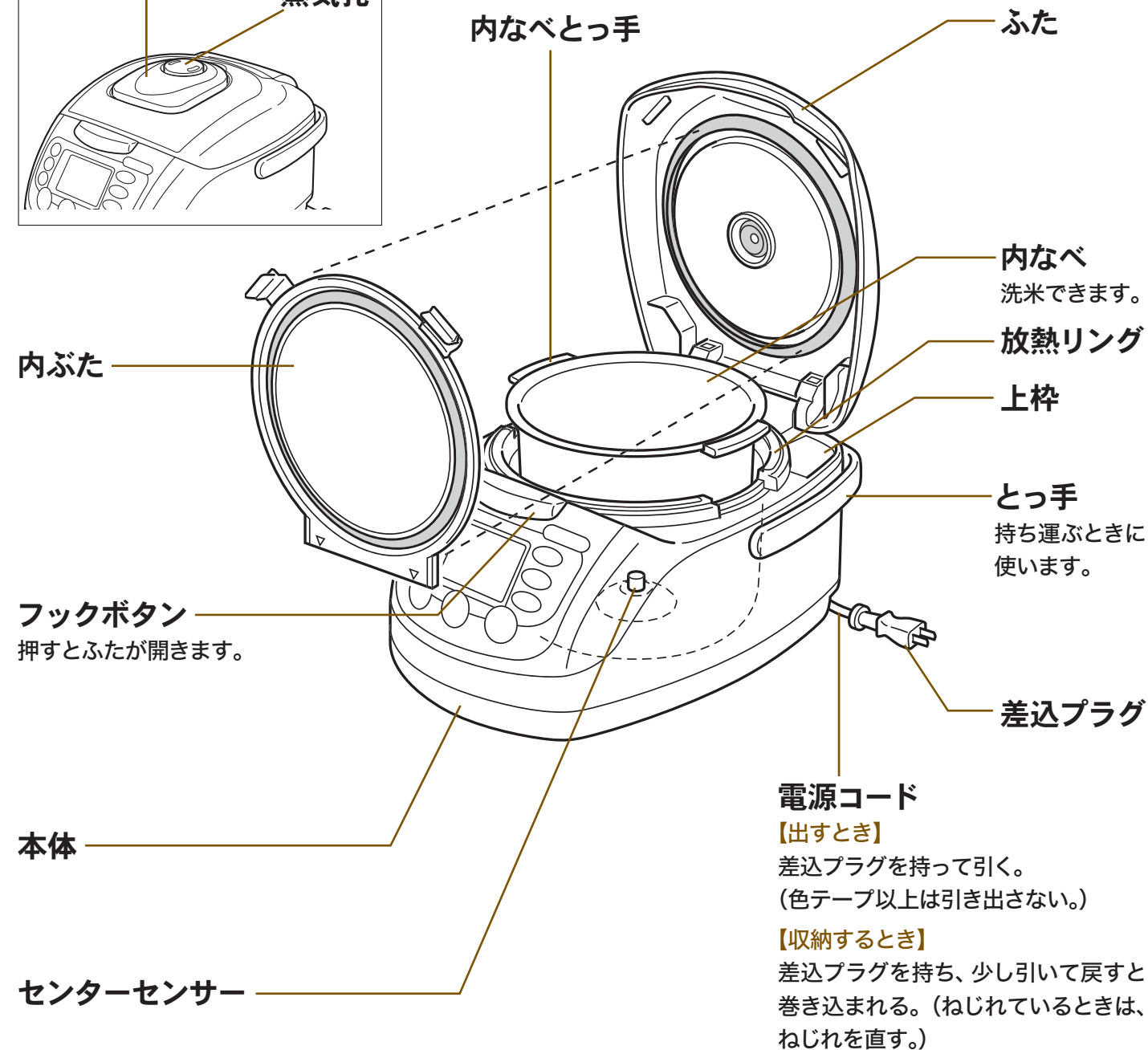
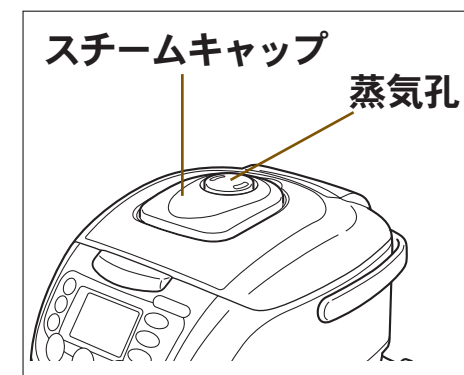
差し込む

計量カップ
約1合(約0.18L)

おたま
調理するときに使います。

【出すとき】
差込プラグを持って引く。
(色テープ以上は引き出さない。)

【収納するとき】
差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。(ねじれているときは、ねじれを直す。)

センターセンサー

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1 内ぶた・内なべ・付属品を水洗いする。→P.44

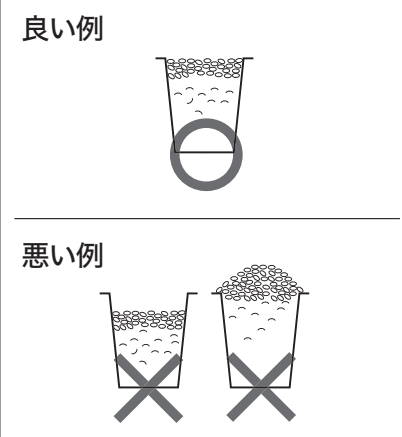
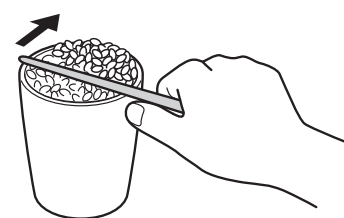
2 現在時刻を確認する。(時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせる)→P.42
※リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

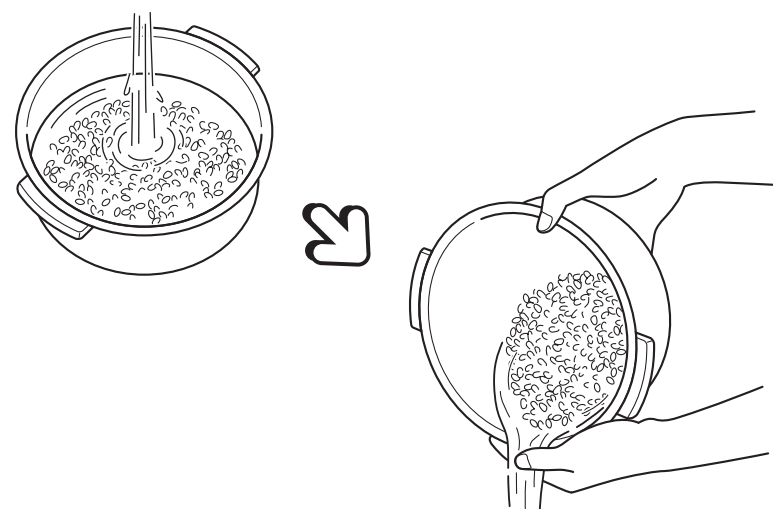
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

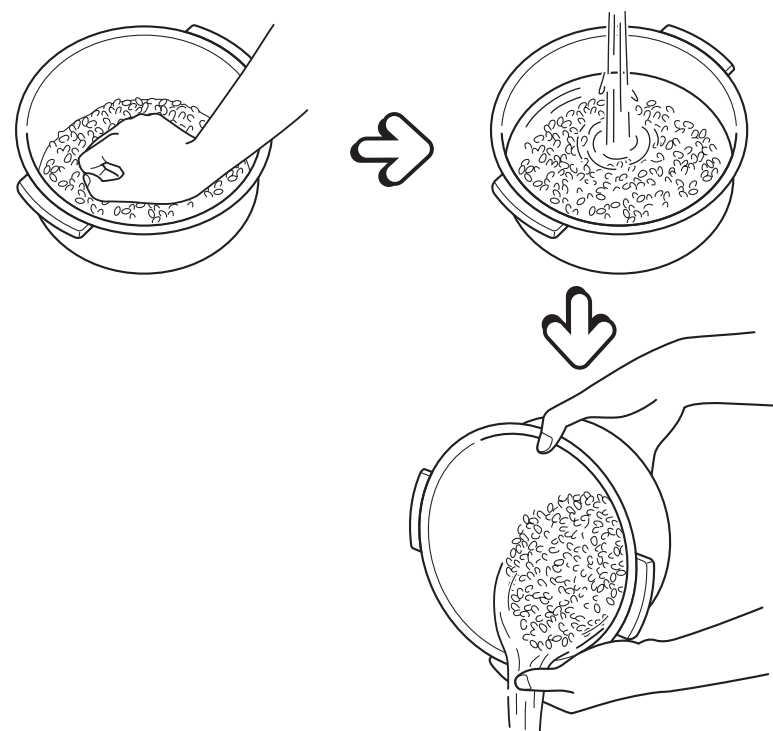
お米の量や洗いかた、
水加減に気を配ることで、
ごはんがふっくらおいしくなるのね。

1

付属の計量カップでお米をはかる。

すりきり1杯で約1合（約0.18L）
指定の炊飯容量以外で炊かないでください。
→右表

内なべでお米を洗う。

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えてさっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。
なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

お米をとぐ。

かるく水をきったお米を、手のひらのつけ根の部分で押しつけるようにとぎます。次にたっぷりの水を加えてすばやく水をすてます。
これを水のにごりがなくなるまで4～5回続けます。

良いお米を選ぶ

◆精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。
◆保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

お米は正しくはかる

必ず付属の計量カップを使って、正しくはかってください。（計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。）

お湯（約35℃以上）で洗米しない

お米は、水で洗ってください。

無洗米を炊くとき

◆無洗米も付属の計量カップではかってください。
◆無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
◆水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

1回で炊飯できるお米の量

1.0L（5.5合）タイプ

メニュー	炊飯容量(L)
白米・早炊き	0.18～1.0(1～5.5合)
高速早炊き	0.18～0.54(1～3合)
炊込み	0.18～0.54(1～3合)
玄米	0.18～0.63(1～3.5合)
玄米 具を入れたとき	0.18～0.54(1～3合)
発芽玄米・分づき	0.18～1.0(1～5.5合)
おかゆ(全がゆ)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
おかゆ(全がゆ) 具を入れたとき	0.09～0.18(0.5～1合)
おかゆ(五分がゆ)	0.09(0.5合)
おこわ	0.18～0.54(1～3合)

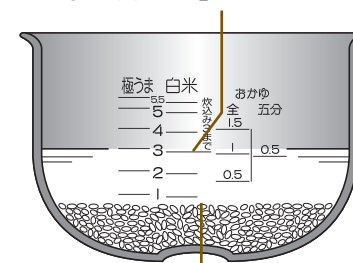
1.44L（8合）タイプ

メニュー	炊飯容量(L)
白米・早炊き	0.36～1.44(2～8合)
高速早炊き	0.36～0.9(2～5合)
炊込み・玄米	0.36～0.9(2～5合)
玄米 具を入れたとき	0.36～0.72(2～4合)
発芽玄米・分づき	0.36～1.44(2～8合)
おかゆ(全がゆ)	0.09～0.36(0.5～2合)
おかゆ(全がゆ) 具を入れたとき	0.09～0.27(0.5～1.5合)
おかゆ(五分がゆ)	0.09～0.18(0.5～1合)
おこわ	0.36～0.9(2～5合)

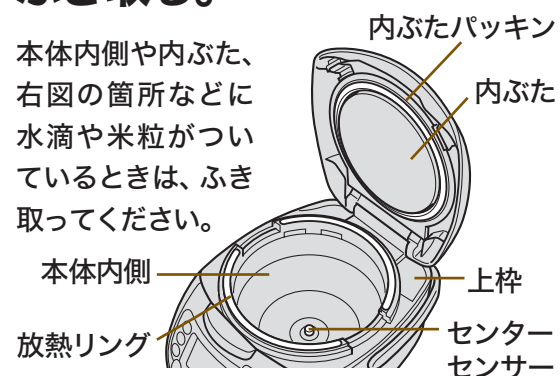
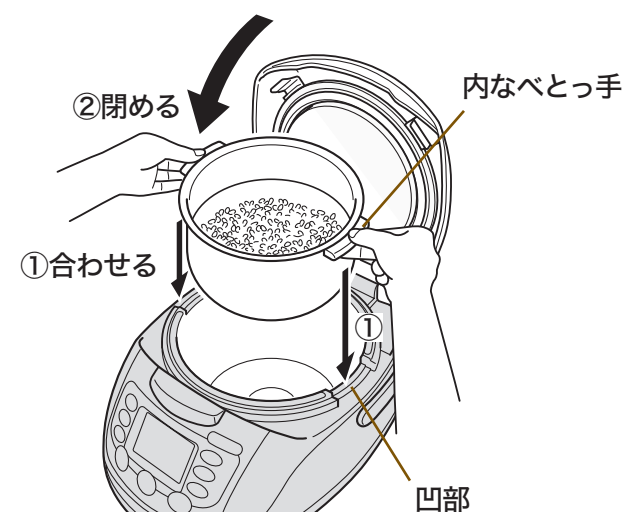
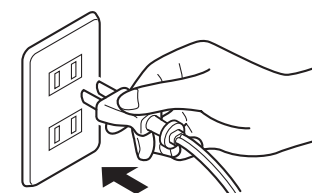
お米を洗って水加減し、内なべを本体にセットする

4 水加減する。

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。
メニューに合わせて水加減してください。
→右表

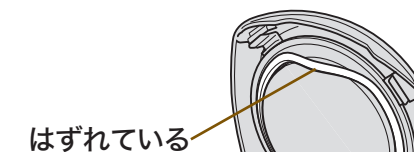
例：3カップの白米を炊くときは、白米の目盛「3」に合わせる。

5 内なべ外側や縁の水滴をふき取る。

本体内側や内ぶた、右図の箇所などに水滴や米粒がついているときは、ふき取ってください。

内ぶたパッキン
内ぶた
本体内側
上枠
放熱リング
センターセンサー

6 内なべを本体にセットし、ふたを閉める。

7 差込プラグをコンセントに差し込む。

お湯（約35℃以上）で水加減しない

水で、水加減してください。

セット時の確認

内ぶたパッキンがはずれていないか確認します（うまく炊けない原因）。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、再度取りつけてください。→P.47

具を入れて炊くとき

- ◆1カップに対して具は約70g以下。
- ◆調味料はよくかきまぜ、具はお米の上にのせます。

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにします。（浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめに炊きあがります。）

保温ランプが点灯しているとき

取消 を押して、消灯させてください。

水加減の目安

メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
白米*	「白米」の目盛。 （極うまのときは「極うま」の目盛）
早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
高速早炊き	「白米」の目盛を目安にお好みで。
炊込み	「白米」の目盛を目安に少し多め。
玄米	「玄米」の目盛。
発芽玄米	「白米」の目盛。
分づき	「白米」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。

＊「白米」は、上記の目盛ちょうどに合わせてください。
炊きわけ で、標準・やわらかめ・かためなどの炊きわけができます。
※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避けてください。
※胚芽米・麦飯は、「白米」の目盛を目安に少し多めに入れてください。

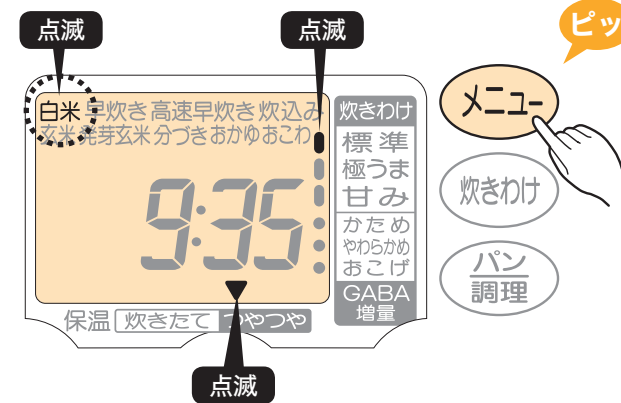
白米を炊く
無洗米を炊く

かため、やわらかめ、
極うま炊き、甘み炊きなど、
便利に炊きわけられるのね。

1

を押して、
「白米」を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

2

を押して、
炊きわけを選ぶ。

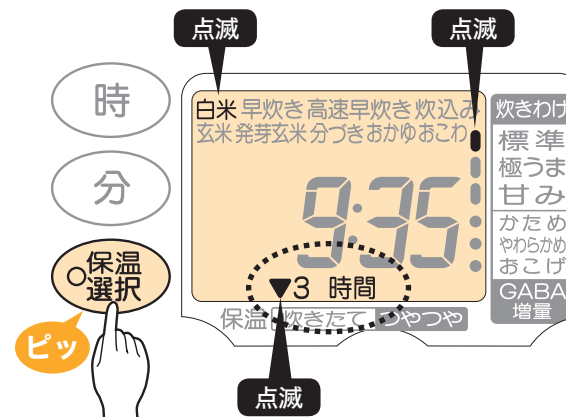
押すごとに［標準］→［極うま］→［甘み］→［かため］→［やわらかめ］→［おこげ］の順に切り替わります。

3

を押して、
保温を選ぶ。

押すごとに［炊きたて保温（3時間）］→［炊きたて保温（6時間）］→［つやつや保温］の順に切り替わります。

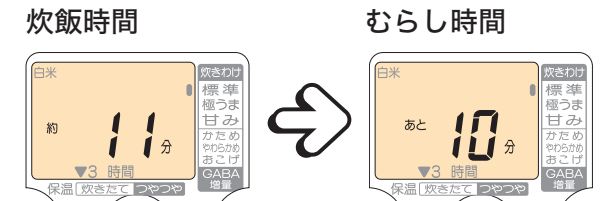
（保温選択を長押ししない。長押しして保温ランプが点灯したときは、取消を押し、再度セットし直す。）

4

を1回押す。

【無洗米のとき】
2回押す。

「白米」炊飯中の表示

炊飯時間が1分きざみで約11分まで表示された後、むらし時間が表示されます。（時間は目安）

炊飯時間　　むらし時間

※炊飯時間は、室温・水温などにより多少異なります。約14分まで表示された後、むらし時間（あと10分）が表示されるなど、多少の誤差が生じることがあります。

おこげを選んだとき

炊飯後は早めにお召し上がりください。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度炊飯/無洗米を押してください。

炊きわけの特長

炊きわけ	特　長
標準	標準の炊きかたです。
極うま	甘み・うまみ・粘りを引き出します。
甘み	甘みを引き出します。
かため	かために炊きあがります。
やわらかめ	やわらかめに炊きあがります。
おこげ	キツネ色のおこげがつき、こうばしく炊きあがります。（かためです。）

炊きたて保温・つやつや保温の特長

炊きたて保温	短時間の保温に便利です。設定した時間（3または6時間）、炊きたてのようなあつあつの温度に保ちます。 設定時間経過後は、少し温度を下げて、一定の温度で保温します。
つやつや保温	長時間の保温に便利です。食べごろ温度よりも少し低めに保温し、黄ばみ、パサつきを抑えてつやつやのおいしさを保ちます。

炊飯時間の目安

炊きわけ	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
標準	45～55分	45～55分
極うま	66～76分	68～78分
甘み	56～66分	58～68分
かため	39～49分	41～51分
やわらかめ	50～60分	50～60分
おこげ	50～60分	51～61分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧：100V、室温・水温：20℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも1～2分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

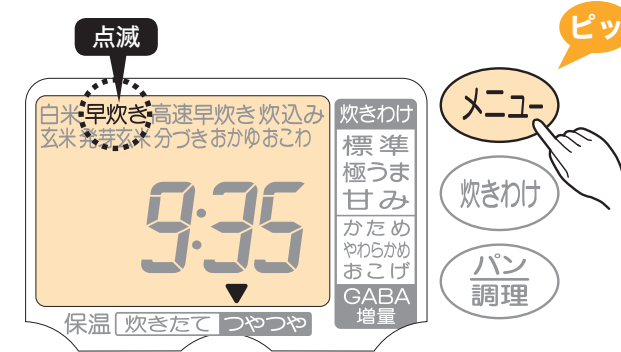
白米、無洗米を早く炊く
―早炊き・高速早炊き

白米メニューを選ぶより
ごはんが早く炊きあがるから
急いで炊きたいときに便利なのね。

早くごはん食べたいよ〜!

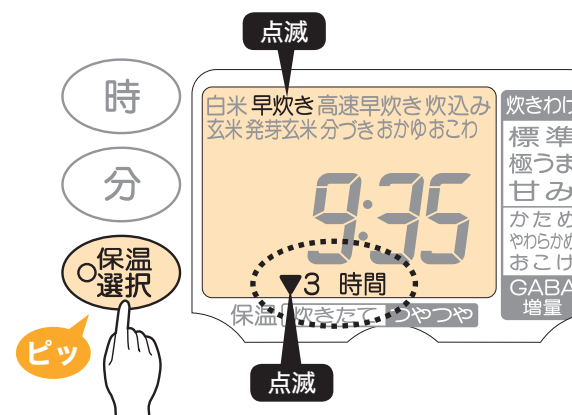
1

メニューを押して、「早炊き」または「高速早炊き」を選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

2

保温選択を押して、保温を選ぶ。

押すごとに[炊きたて保温(3時間)]→[炊きたて保温(6時間)]→[つやつや保温]の順に切り替わります。
(保温選択を長押ししない。長押しして保温ランプが点灯したときは、取消を押し、再度セットし直す。)

3

炊飯無洗米を1回押す。

【無洗米のとき】
2回押す。

白米・無洗米以外には使えない

白米・無洗米を早く炊きたいときのみに、使ってください。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度炊飯/無洗米を押してください。

早炊き・高速早炊きの特長

「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間を短くしますので、かための炊きあがりです。

早炊き	白米・無洗米を早く炊きたいときに便利です。
高速早炊き	少量の白米・無洗米を、「早炊き」より早く炊きたいときに便利です。1.0L(5.5合)タイプでは1～3合まで、1.44L(8合)タイプでは2～5合までを炊いてください。

炊きたて保温・つやつや保温の特長

炊きたて保温	短時間の保温に便利です。設定した時間(3または6時間)、炊きたてのようなあつあつの温度に保ちます。設定時間経過後は、少し温度を下げて、一定の温度で保温します。
つやつや保温	長時間の保温に便利です。食べごろ温度よりも少し低めに保温し、黄ばみ、パサつきを抑えてつやつやのおいしさを保ちます。

炊飯時間の目安

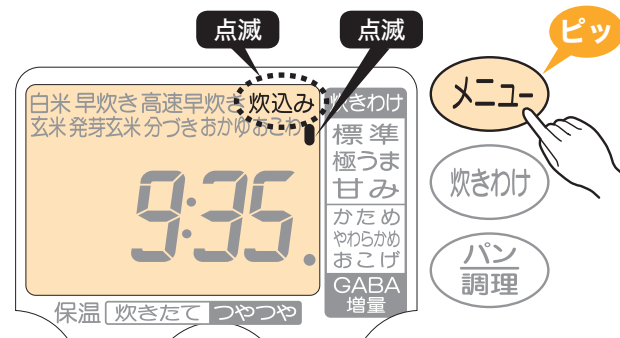
メニュー	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
早炊き	25～35分	27～40分
高速早炊き	18～28分	19～30分

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも1～5分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

炊込みごはんを炊く
玄米を炊く

炊込みごはんは標準とおこげ、
玄米は標準とGABA(ギャバ)増量が
炊きわけられるのね。

(メニュー)を押して、「炊込み」または「玄米」を選ぶ。

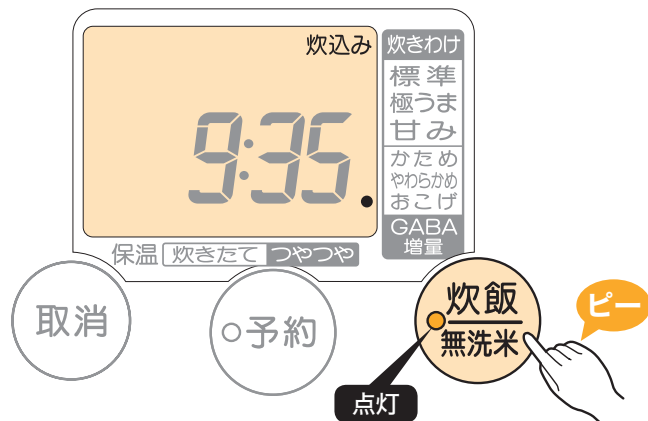
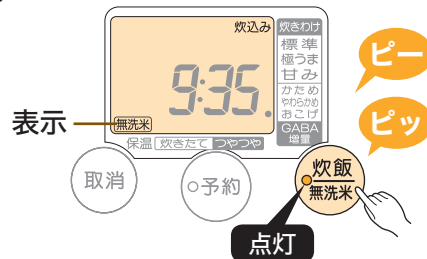
押すごとにメニューが順に切り替わります。

(炊きわけ)を押して、炊きわけを選ぶ。

【炊込みの場合】
押すごとに[標準]と[おこげ]が切り替わります。

【玄米の場合】
押すごとに[標準]と[GABA(ギャバ)増量]が切り替わります。
GABA(ギャバ)について →右表

3

(炊飯/無洗米)を1回押す。

【無洗米のとき(「炊込み」のみ)】
2回押す。

玄米に白米をまぜて炊くとき

◆玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んで炊いてください。
◆玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」を選んで炊いてください。→P.14
(このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。)

おこげを選んだとき

「炊込み」でおこげを選んだとき、炊飯後は早めにお召し上がりください。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度(炊飯/無洗米)を押してください。

炊きわけの特長

炊込みの場合

炊きわけ	特　長
標準	炊込みごはんをおいしく炊きあげます。
おこげ	キツネ色のおこげがつき、こうばしく炊きあがります。(かためです。)

玄米の場合

炊きわけ	特　長
標準	玄米をおいしく炊きあげます。
GABA(ギャバ)増量	標準よりも炊飯時間を長くして炊き上げます。(やわらかく食べやすくなります。) 健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を、標準に比べて約1.4倍増やします。(当社比)

炊飯時間の目安

メニュー		1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
炊込み		45～55分	47～57分
玄米	標準	65～75分	
	GABA(ギャバ)増量	4時間20分～4時間30分	

※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選んだときは、上記の時間よりも1～3分長くなります。
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

発芽玄米、分づき、おかゆ、おこわを炊く

健康によい発芽玄米や分づき米、おかゆ、おこわも、メニューを選んでおいしく炊けるのね。

(メニュー)を押して、「発芽玄米」「分づき」「おかゆ」「おこわ」のいずれかを選ぶ。

押すごとにメニューが順に切り替わります。

(炊飯/無洗米)を1回押す。

【無洗米のとき(「おかゆ」のみ)】
2回押す。

発芽玄米に白米をまぜて炊くとき

「発芽玄米」を選んで炊いてください。

無洗米を取り消すとき

炊飯ランプが点灯してから、約20秒以内に、再度(炊飯/無洗米)を押してください。

炊飯時間の目安

メニュー	1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
発芽玄米	47～57分	47～57分
分づき	46～56分	52～62分
おかゆ	57～62分	58～65分
おこわ	22～30分	25～35分

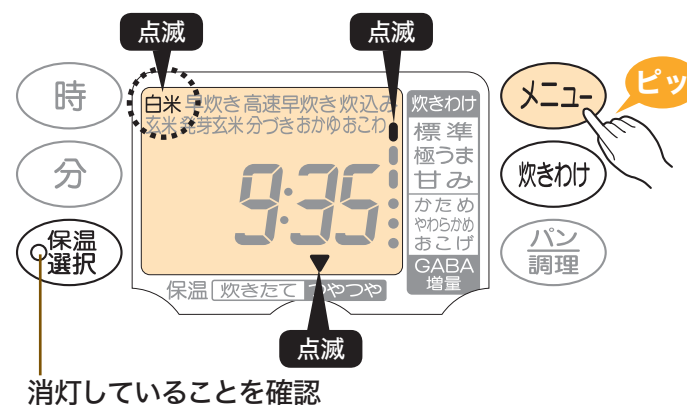
※すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧:100V、室温・水温:20℃、水加減は標準水位)
※炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約したときなどにより、多少異なります。

食べたい時刻に炊きあげる ―予約炊飯

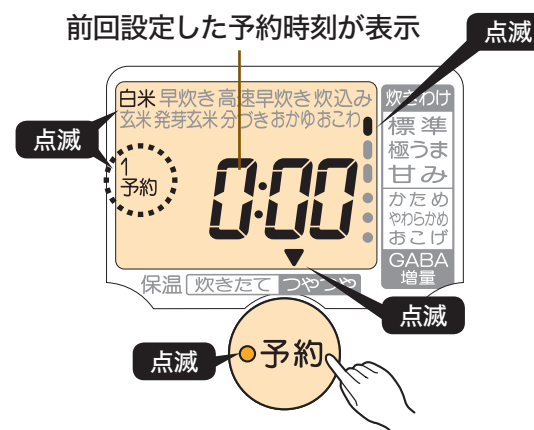
炊飯時刻が予約できるから、朝起きたときや、夜帰ったときにもあったかいごはんが食べられるのね。

1

メニューを押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「炊込み」「おこわ」では予約できません。
◆「白米」は、保温と炊きわけも選べます。→P.14
◆「早炊き」「高速早炊き」は、保温も選べます。→P.16
◆「玄米」は、炊きわけも選べます。→P.18

2

予約を押して、[予約1]か[予約2]を選ぶ。

押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約吸水]の順に切り替わります。
([予約吸水]について →P.24)

3

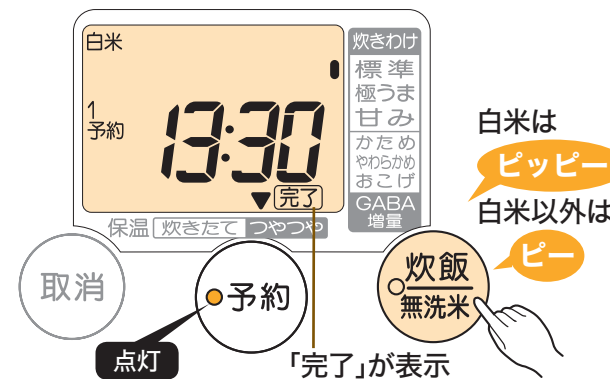
時 分を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

時は1時間単位、分は10分単位で合わせることができます。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：13時30分に合わせると…】
13時30分に炊きあがります。

4

炊飯/無洗米を1回押す。(予約完了)

【無洗米のとき】
2回押す。(「白米」「早炊き」「高速早炊き」「おかゆ」のみ)

予約炊飯ができるメニュー

「白米」「早炊き」「高速早炊き」「玄米」「発芽玄米」「分づき」「おかゆ」

2通りの予約時刻が記憶できる

[予約1]・[予約2]に記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。

表示時刻の確認

予約する前に、現在の時刻が合っているかを確認してください。→P.42

予約を取り消すとき

取消を押してください。

メニュー別の予約可能な時間

メニュー	予約できる時間	メニュー	予約できる時間
白米(標準)	1時間5分から	高速早炊き	35分から
白米(極うま)	1時間25分から	玄米(標準)	1時間25分から
白米(甘み)	1時間15分から	玄米(GABA増量)	4時間40分から
白米(かため)	1時間から	発芽玄米	1時間15分から
白米(やわらかめ)	1時間15分から	おかゆ	1時間10分から
白米(おこげ)	1時間15分から	分づき	1時間15分から
早炊き	55分から		

ご注意

12時間を超えて予約しない。腐敗の原因。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

● 予約を押した後、約30秒間何もしなかった。
　→**続けて操作する。**
● 予約炊飯できない時刻で、炊飯/無洗米を押した。
　→**炊きあがり時刻をセットし直す。**
● 表示部に「0：00」が点滅している状態で予約を押した。
　→**現在時刻を合わせる。**
●「炊込み」「おこわ」を選んで、予約を押した。
　→**予約炊飯はできません。**

お米に水を吸わせてから炊く ―予約吸水

お米に水を吸わせる時間を予約すると、設定時間経過後に自動で炊きはじめるから、キーの押し忘れなどの心配もなく便利なのね。

メニューを押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ。

◆「炊込み」「おこわ」では予約できません。
◆「白米」は、保温と炊きわけも選べます。→P.14
◆「早炊き」「高速早炊き」は、保温も選べます。→P.16
◆「玄米」は、炊きわけも選べます。→P.18

予約を押して、[予約吸水]を選ぶ。

押すごとに[予約1]→[予約2]→[予約吸水]の順に切り替わります。
([予約炊飯] について→P.22)

時 分を押して、お米を水に浸す時間を合わせる。

時を押すごとに10分ずつ増え、
分を押すごとに10分ずつ減ります。

【例：20分に合わせると…】
20分後に炊きはじめます。

炊飯無洗米を1回押す。(予約完了)

【無洗米のとき】
2回押す。(「白米」「早炊き」「高速早炊き」「おかゆ」のみ)

予約吸水ができるメニュー

「白米」「早炊き」「高速早炊き」「玄米」「発芽玄米」「分づき」「おかゆ」

10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間（10～60分）を予約すると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

予約を取り消すとき

取消を押してください。

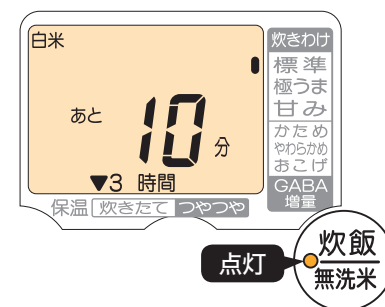
ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

- 予約を押した後、約30秒間何もしなかった。
  →**続けて操作する。**
- 表示部に「0：00」が点滅している状態で予約を押した。
  →**現在時刻を合わせる。**
- 「炊込み」「おこわ」を選んで、予約を押した。
  →**予約吸水はできません。**

ごはんが炊きあがったら・保温について・使い終わったら

炊きあがったら、すぐにほぐすと、
余分な水分が逃げて、
ふっくらおいしくなるのね

「むらし」になると、むらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示。

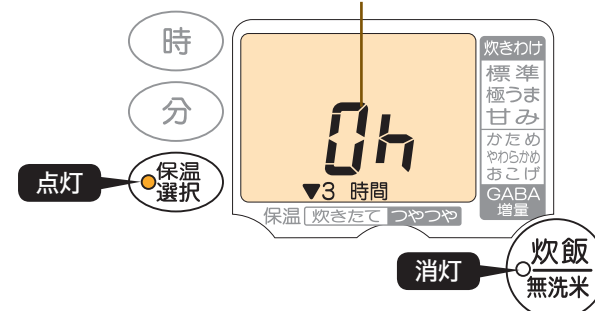
メニューによって、むらし時間が異なります。

炊きあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。
(「おかゆ」は保温ランプが点滅。)

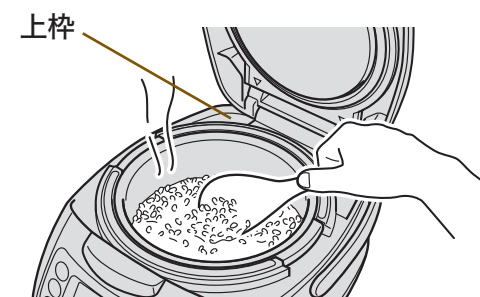
【白米(無洗米)を炊いたとき】
保温できます。

【白米(無洗米)以外を炊いたとき】
保温を取り消してください。→下記 4

ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召し上がりください。

炊きたて保温のときは「0h(保温経過時間)」が表示 →右図

つやつや保温のときは
現在時刻が表示
(時を押すと、保温経過時間が表示) →右図
※「炊込み」「玄米」「発芽玄米」「分づき」「おかゆ」「おこわ」のときも現在時刻が表示。

すぐにごはんをほぐす。

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取ってください。

使い終わったら、取消を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

保温の選びかた

炊くときに保温選択を押して選んでください。
(「白米」「早炊き」「高速早炊き」のみ)
→P.14・16

おいしく保温するために

◆におい・パサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
- 白米(無洗米)以外の保温
- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 「炊きたて保温」で12 時間以上の保温
- 「つやつや保温」で24 時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温(最小炊飯量→P.11・58)
- 内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたままの保温。

◆少量のごはんを保温するときは、内なべの中央に寄せ、早めに食べてください。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めに食べてください。

再度保温するとき

保温を取り消した後、再度保温するときは、保温選択を約1秒長押ししてください。(保温ランプが点灯)

保温経過時間の表示について

炊きたて保温のとき

12時間(12h)まで1時間きざみで表示されます。 0h→1h……11h→12h

12時間を超えると、現在時刻表示に戻り、時を押している間、「12」が点滅します。

つやつや保温のとき

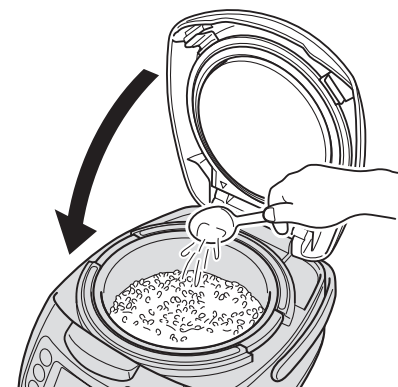
時を押している間、24時間(24h)まで1時間きざみで表示されます。(24時間を超えると、「24」が点滅します。)

ご注意

◆保温中、内なべを持ち上げない。(保温が取り消されます。)
◆おかゆは取消を押してすぐに取り出し、早めに食べる。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露が落ちてきてベタつくおそれ。

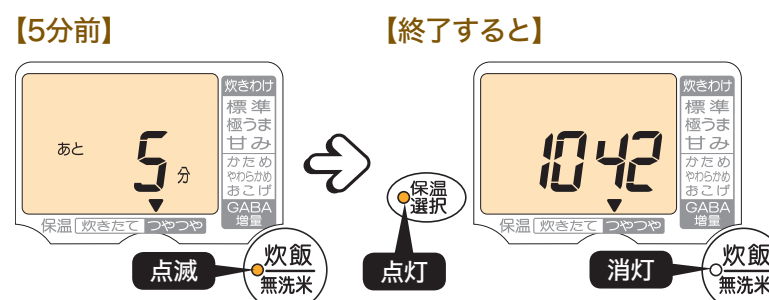
保温中のごはんを食べる前に再加熱する

保温中のごはんを
再加熱できるから、
あつあつのごはんが食べられるのね。

保温中のごはんをほぐし、大さじ1 ～ 2杯の水を均一にかけ、ふたを閉める。

保温ランプの点灯を確認する。

保温ランプが点灯していないと、再加熱できません。（点灯していないときは、保温選択を約1秒長押ししてください。）

炊飯 無洗米を押す。

再加熱の残り時間を5分前から表示し、終了すると、「ピー」と3回鳴ってお知らせ。

すぐにごはん全体をほぐす。 →P.26

ごはんが内なべの半分以上あるとき

ごはんの量が多すぎると、充分に温められません。

再加熱を取り消すとき

取消を押してください。

ご注意

パサつきの原因になるので、下記のようなときは再加熱しない。

◆炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
◆ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.44Lタイプは2合）以下のとき。
◆3回以上くり返して再加熱したとき。

ピピピ とお知らせ音が鳴ったら、下記の内容を確認してください。

●冷えたごはん（温度が約55℃以下）で再加熱していませんか。
　→**再加熱はできません。**

食パンを作る

―パン・発酵、パン・焼き

外は香ばしく、中はやわらか。
炊飯ジャーでふっくらおいしい
手作りパンが楽しめるのね。

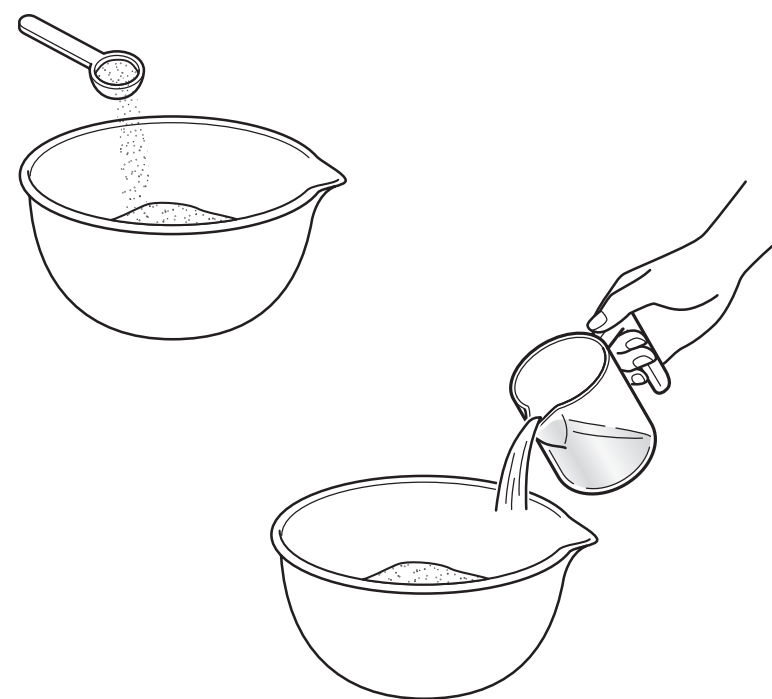
材料を正しくはかって全てボウルに入れ、手でまとめる。

食パンの材料→右表

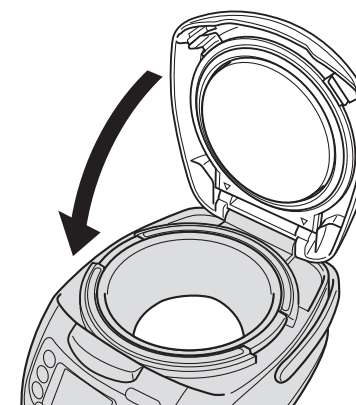
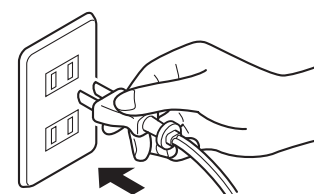
①強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておく。

②強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。

③さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。

④木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。

1でまとめた生地を台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねます。
(生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了。)

こねた生地を丸めて内なべの中央に入れ、ふたを閉める。

4 差込プラグをコンセントに差し込む。

材料(正確にはかる)

1.0L(5.5合)タイプ：2～3人分

材料	分量
強力粉	200g
ドライイースト	3g(小さじ1弱)
スキムミルク	8g(大さじ1と小さじ1)
砂糖	5g(小さじ1と1/2)
塩	2g(小さじ1/3)
バター	15g
ぬるま湯(約30℃)	130mL

1.44L(8合)タイプ：3～4人分

材料	分量
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g(小さじ1と1/2)
スキムミルク	12g(大さじ2)
砂糖	7.5g(小さじ3)
塩	3g(小さじ1/2)
バター	22.5g
ぬるま湯(約30℃)	200mL

食パン以外のパンも作れる

別冊のCOOK BOOK(クックブック) を参照してください。

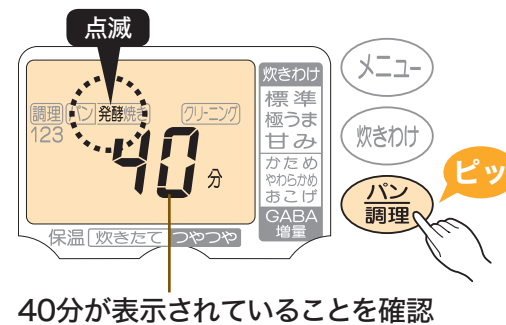
餅つき機などでもこねられる

生地は、餅つき機などでもこねることができます。(約20分間)

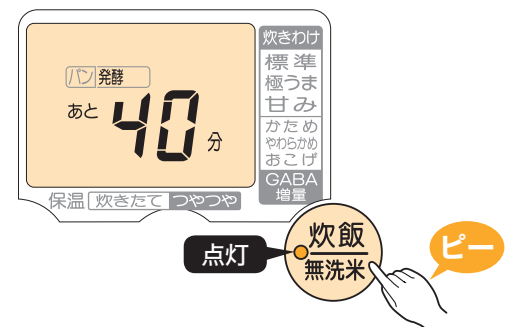
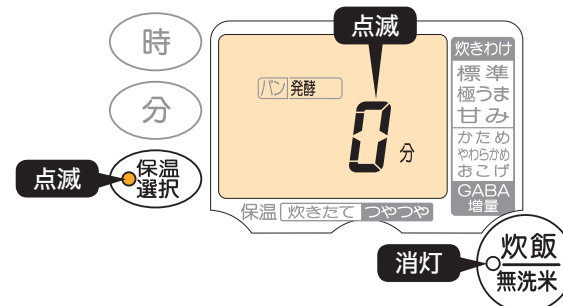
ご注意

別冊のCOOK BOOK (クックブック) でご紹介しているレシピ以外のパンは作らない。

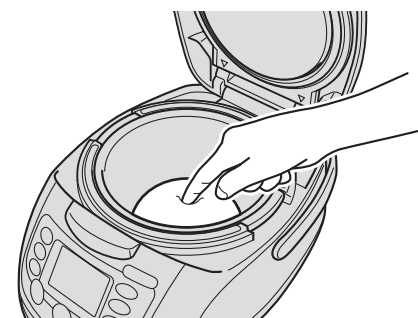
[パン調理]を押して、[パン・発酵]を選ぶ。

押すごとに[調理1]→[調理2]→[調理3]→[パン・発酵]→[パン・焼き]→[クリーニング]の順に切り替わります。

40分が表示されていることを確認

[炊飯/無洗米]を押す。(1次発酵開始)

1次発酵終了までの残り時間を1分きざみで表示します。

1次発酵が終わったら、「ピー」と8回鳴る。

ふたを開け、生地の発酵を確認する。

1次発酵後、生地は最初の2～2.5倍に膨れます。指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

【穴が戻るとき】
発酵時間を追加してください。→右記

[取消]を押す。

発酵時間を40分以外に合わせるとき

[パン・発酵]を選んだ後、[時][分]を押して時間を合わせてから、[炊飯/無洗米]を押してください。([時]を押すごとに5分ずつ増え、[分]を押すごとに5分ずつ減ります。)

発酵時間の追加のしかた

保温ランプが点滅している状態で、[時]を押して追加の発酵時間を合わせ、[炊飯/無洗米]を押してください。(最大15分追加できます。)

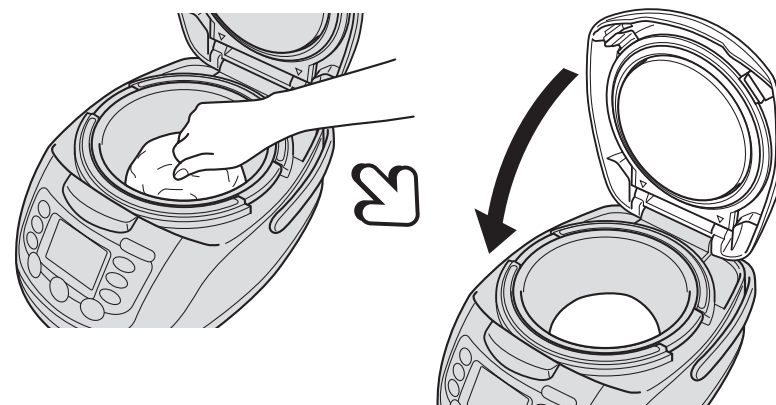
ご注意

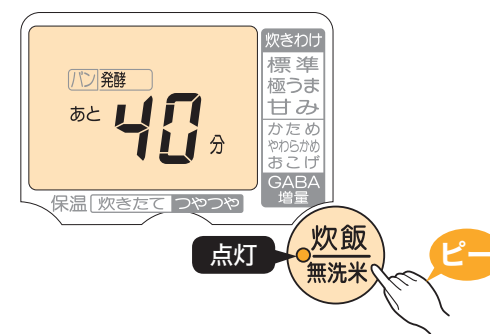
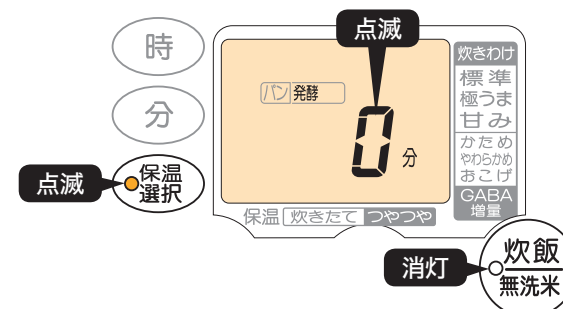
発酵の途中でふたを開けない。
膨らまない原因。

食パンを作る

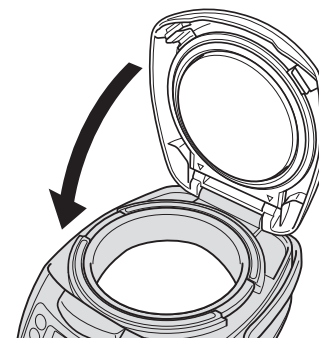
―パン・発酵、パン・焼き

10 ガスを抜き、生地全体を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める。

内なべの中で生地全体を押さえて、ガスを抜きます。
2次発酵が終わったら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、ガスを抜いた生地の大きさを覚えておきます。

11 を押す。（2次発酵開始）

[パン・発酵]が選ばれ、40分が表示されていることを確認してから押してください。
2次発酵終了までの残り時間を1分きざみで表示します。

12 2次発酵が終わったら、「ピー」と8回鳴る。

13 ふたを開け、生地の発酵を確認し、ふたを閉める。

2次発酵後、生地はガス抜き後の1.5～2倍に膨れていることを確認してください。

【1.5～2倍に膨れていないとき】
発酵時間を追加してください。→右記

14 を押す。

発酵時間を40分以外に合わせるとき

[パン・発酵]を選んだ後、時 分を押して時間を合わせてから、炊飯/無洗米を押してください。（時を押すごとに5分ずつ増え、分を押すごとに5 分ずつ減ります。）

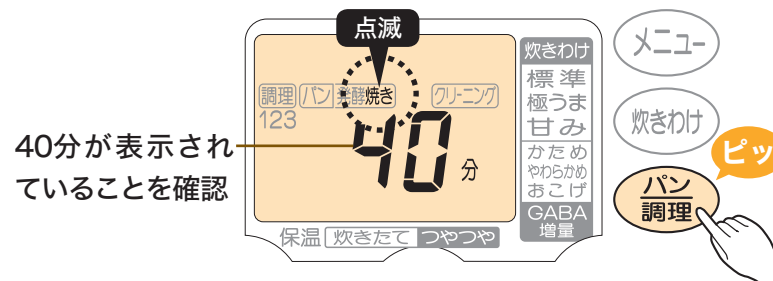
発酵時間の追加のしかた

保温ランプが点滅している状態で、時を押して追加の発酵時間を合わせ、炊飯/無洗米を押してください。（最大15分追加できます。）

ご注意

発酵の途中でふたを開けない。
膨らまない原因。

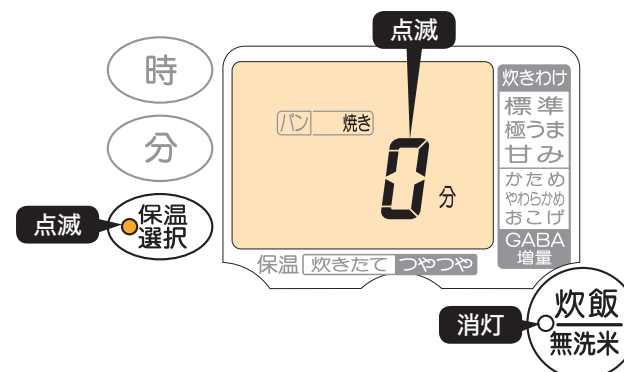
食パンを作る
—パン・発酵、パン・焼き

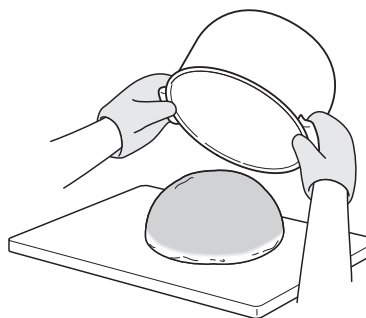
15 を押して、[パン・焼き]を選ぶ。

16 を押す。(パン焼き開始)

焼きあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。

17 焼きあがったら、「ピー」と8回鳴る。

ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみます。(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

【生地がついてきたとき(焼き時間を追加する)】
保温ランプが点滅している状態で、時を押して追加の焼き時間を合わせ、炊飯/無洗米を押してください。(最大15分追加できます。)

18 内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。

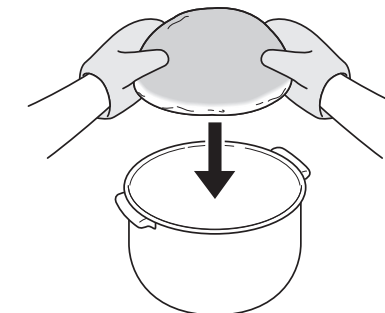
内なべを取り出すときは、なべつかみなどを使ってください。(やけどのおそれ)
パンの表面に焼き色をつけるとき→右記

19 使い終わったら、を押して差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

パンを作った後は、必ずその日のうちにクリーニングしてください。→P.51

焼き時間を40分以外に合わせるとき

[パン・焼き]を選んだ後、時 分を押して時間を合わせてから、炊飯/無洗米を押してください。(時を押すごとに1分ずつ増え、分を押すごとに1 分ずつ減ります。)

パンの表面に焼き色をつけるとき

(1) パンの表面(焼き色のついていない面)を下にして、内なべに入れる。(必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。)

(2) 再度、内なべを本体にセットし、ふたを閉める。
(3) 保温ランプが点滅している状態で時を押して焼き時間を10 分に合わせる。
(4) 炊飯/無洗米を押す。
(5) 焼きあがったら、パンを取り出す。
→左記 17・18

焼き時間を追加するときは取消を押さない

追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き焼けなくなります。押したときは、下記の手順で焼いてください。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) 上記「焼き時間を40分以外に合わせるとき」の要領で焼く。

焼きあがったら、すぐにパンを取り出す

炊飯ジャーに入れたままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてきて、ベタついたりします。

ご注意

◆パン焼きの途中でふたを開けない。うまく焼けない原因。
◆内なべやパンを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使う。

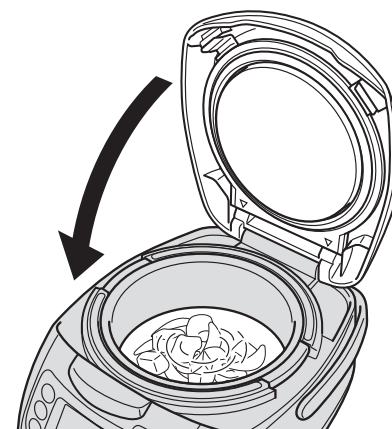
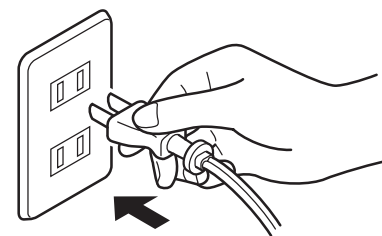
煮込料理や卵料理、豆腐、温泉卵などを作る

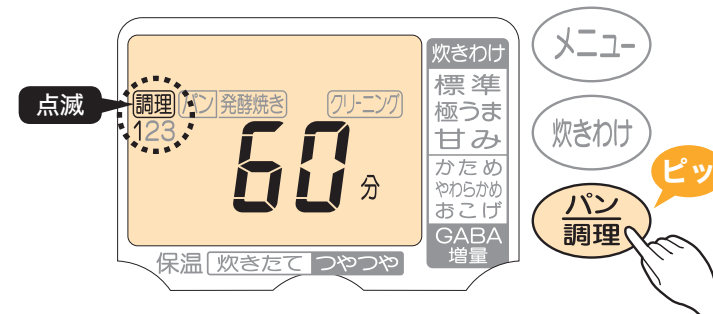
—調理

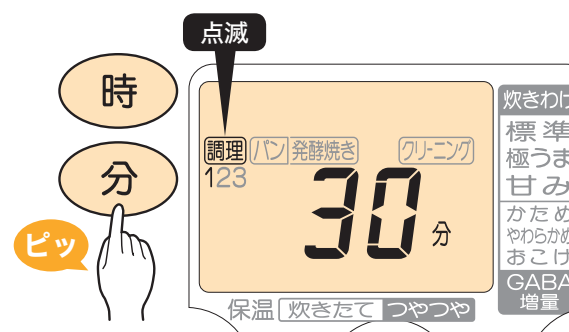
炊飯ジャーで本格クッキング！
ビーフシチューや肉じゃが、プリンなど
色々なメニューを作ることができるのね。

1 基本的な調理の手順

材料を下ごしらえして、内なべに入れ、ふたを閉める。

材料の量の目安→右表

差込プラグをコンセントに差し込む。

(パン調理)を押して、[調理1] [調理2] [調理3] のいずれかを選ぶ。

押すごとに [調理1] → [調理2] → [調理3] →
[パン・発酵]→[パン・焼き]→[クリーニング]
の順に切り替わります。
作るメニューによって、調理1・2・3を選んでください。

(時) (分)を押して、調理時間を合わせる。

(時)を押すごとに5分ずつ増え、
(分)を押すごとに5分ずつ減ります。
調理1は5 ～ 180分、
調理2・3は5 ～ 120分まで
5分きざみで設定できます。

詳しい調理のしかたは…

別冊のCOOK BOOK（クックブック）を参照してください。

調味料を入れるとき

調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめてください。

かたくり粉でとろみをつけるとき

調理の最後に入れてください。

陶器や金属の器を内なべに入れるとき

◆必ずキッチンペーパーなどを敷いてから器を入れてください。直接入れると内なべに傷がつきます。
◆薄いガラス・プラスチック・漆器など耐熱性でない器は入れないでください。

調理1・2・3の特長

調理1	1度沸とうさせてから、約95℃の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。 【メニュー例】 野菜の煮物、シチュー、煮豆、スープなど
調理2	約85℃の一定の温度で加熱します。 卵料理、豆腐作り、1度下ゆでした野菜を煮るのに適します。 【メニュー例】 茶碗蒸し、プリン、豆腐、野菜の含め煮など
調理3	約75℃の一定の温度で加熱します。温泉卵を作ったり、肉類の保水調理（肉類を低温で加熱してジューシーなしあがりにする）などに適します。

調理する材料の量の目安

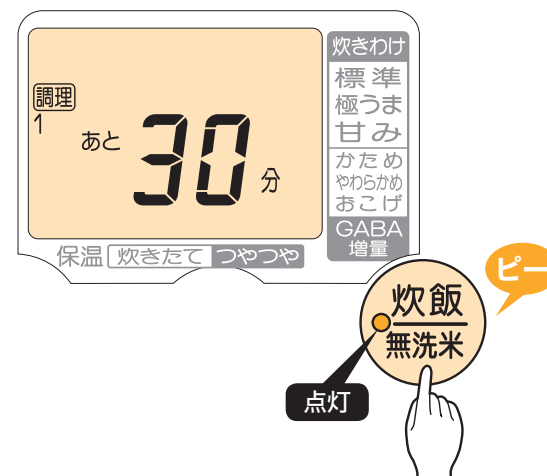
材料は、内なべの「白米」の目盛を目安に入れてください。最大量より多かったり、最小量より少ないと、うまく調理できなかったり、ふきこぼれることがあります。

白米の目盛			
1.0L(5.5合)タイプ		1.44L(8合)タイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5以下	1以上	7以下	2以上

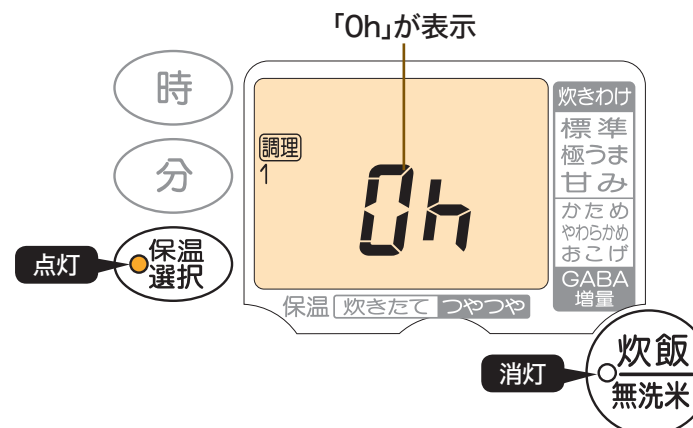
ご注意

別冊のCOOK BOOK（クックブック）でご紹介しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。

煮込料理や卵料理、豆腐、温泉卵などを作る
—調理

5 炊飯/無洗米を押す。(調理開始)

6 できあがったら、「ピー」と8回鳴り、自動的に保温。

保温中は、保温ランプが点灯します。

【調理時間を追加するとき】
保温ランプが点灯している状態で、時を押して追加の調理時間を合わせ、炊飯/無洗米を押してください。(最大30分追加できます。)

7 使い終わったら、取消を押して、差込プラグを抜き、電源コードを収納する。

調理後は、必ずその日のうちにクリーニングしてください。→P.51

調理の保温について

◆調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1 時間単位で6 時間(6h)まで表示されます。6 時間を超えると、「6」が点滅します。
◆作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意してください。
◆ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めに食べてください。

保温中の調理物を温めるとき

保温ランプが点灯している状態で、炊飯/無洗米を押して再加熱してください。
再加熱の残り時間を5分前から表示し、再加熱が終了すると「ピー」と3回音が鳴ります。(再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示。)

調理時間を追加するときは取消を押さない

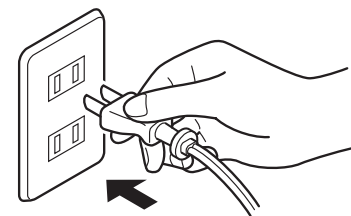
追加で調理する前に取消を押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押してしまったときは、下記の手順で調理してください。
(1) 内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10 分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4) P.38の 3 からの要領で調理する。

ご注意

調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

表示部の時刻を現在時刻に合わせる

リチウム電池を内蔵しているから、差込プラグを抜いても現在時刻が表示されるのね。

差込プラグをコンセントに差し込む。

時 または 分を押して、◷を表示させる。

時 分を押して、時刻を合わせる。

「時」は時、「分」は分を押して合わせます。
また、押し続けると、早送りができます。

【例：9：30を10：35に合わせるとき】
時を押して「10」に、分を押して「35」に合わせます。

約5秒後に◷が消える。（時刻合わせ完了）

24時間で表示される

時刻は、24時間で表示されます。リチウム電池を内蔵しているので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

下記の場合は時刻合わせできない

- ◆炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中・再加熱中。
- ◆◷を表示させてから、約5秒間何も押さなかったとき。（◷が消えます。）

リチウム電池の寿命

寿命は、4 ～ 5年（差込プラグを抜いた状態）

リチウム電池が切れたとき

- ◆差込プラグを差し込むと、「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えてしまいます。
- ◆新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

ご注意

ご自分でリチウム電池を交換しない。事故や故障の原因。

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

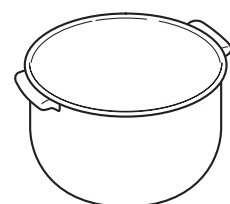
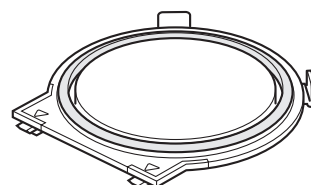
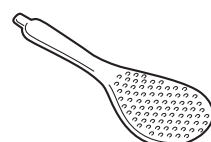
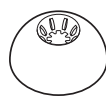
お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れします。

◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使います。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使います。

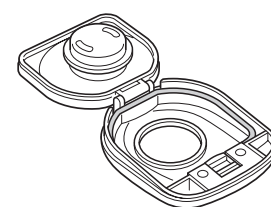
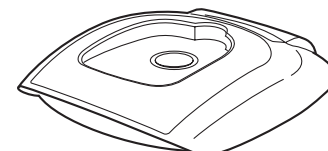
使うたびに　洗う部品

1 内なべ・内ぶたをはずす。→P.46

2 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

3 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

4 内なべ・内ぶたを本体につける。

→P.46

スチームキャップ

ふた

1 スチームキャップ・ふたをはずす。

→P.48 〜 50

2 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って流し洗いする。（つけおき洗い、炊飯直後の高温状態や熱湯での流し洗いはしない。）

3 すぐに乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。（すぐにふかないと水滴の跡が残ります。）

4 ふた・スチームキャップを本体につける。

→P.48 〜 50

ご注意

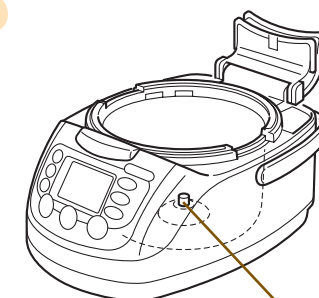
◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。

◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。

◆パッキン類をはずさない。（はずれたときは、必ずつける。→P.47・49）

◆内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれの原因。

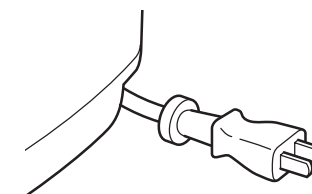
汚れるたびに お手入れする箇所

本体

1 かたくしぼった布でふく。

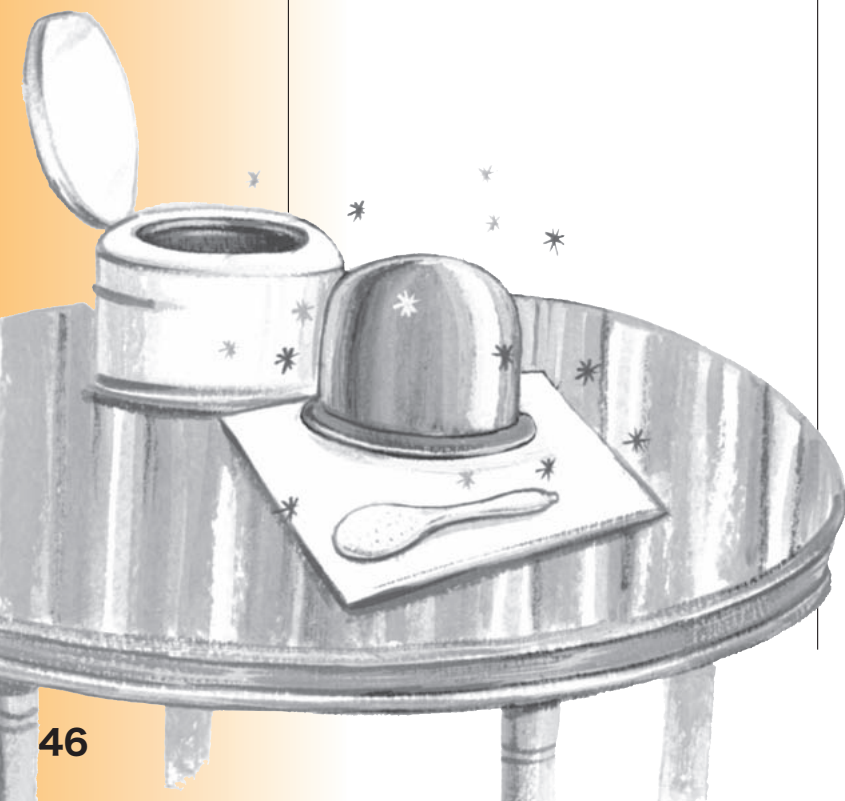
2 こげついたごはんつぶ・米つぶなどがセンターセンサーについているときは、取り除く。

※センターセンサーの汚れが取れにくいときは、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

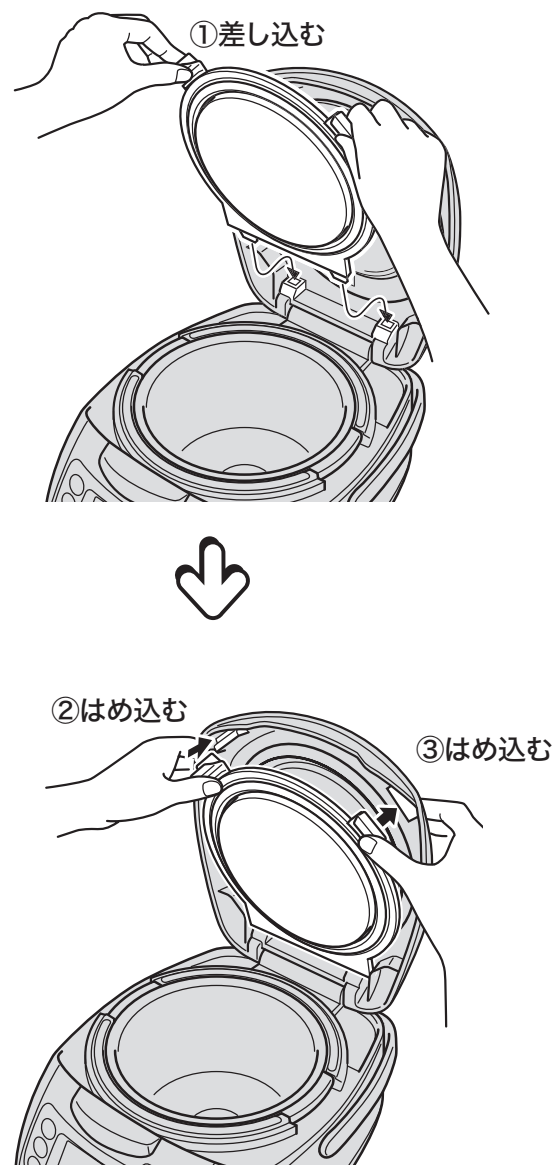
電源コード

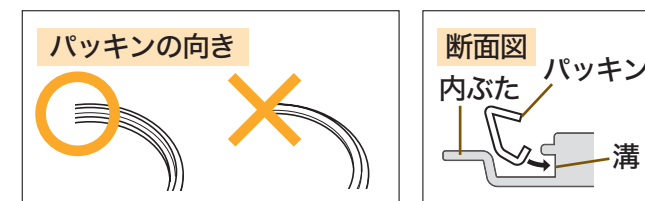
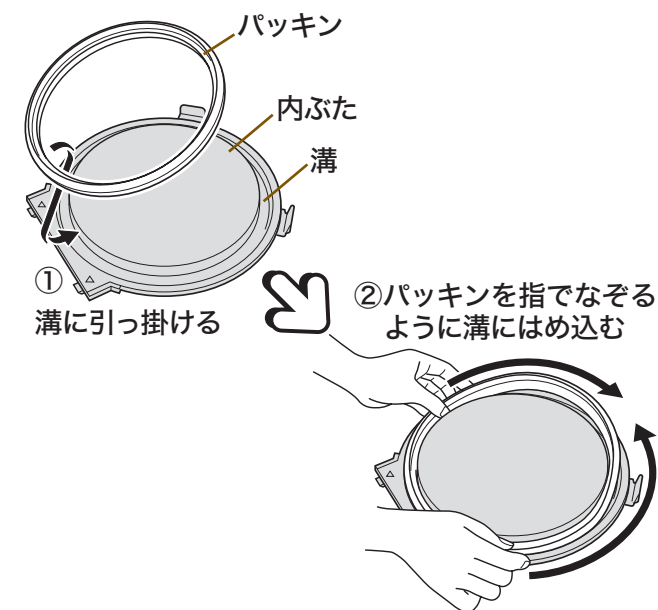
差込プラグ

乾いた布でふく。

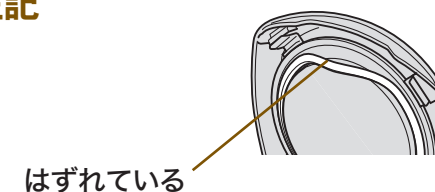
ご注意

本体を水につけたり、水をかけたり、本体内部に水を入れたりしない。

内ぶたのはずしかた・つけかた

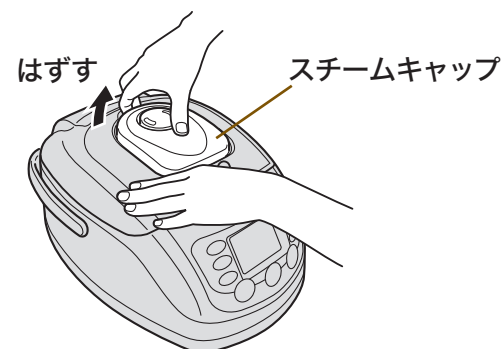
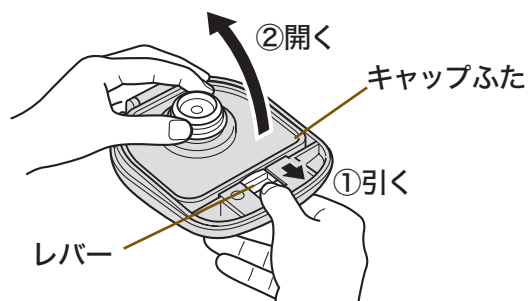
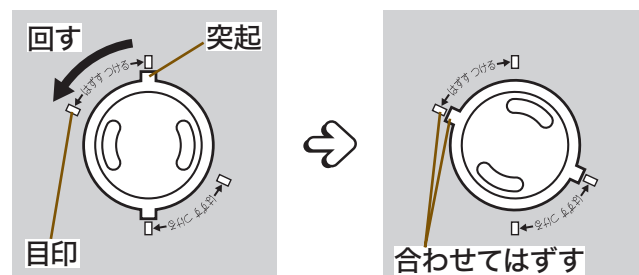
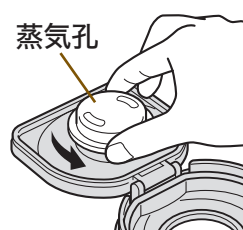
はずしかた

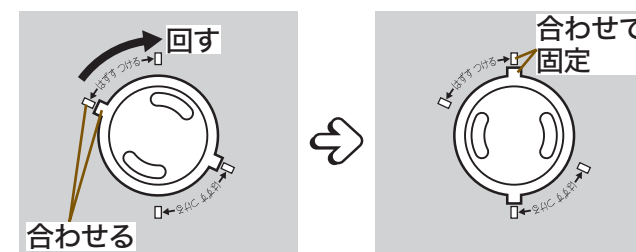
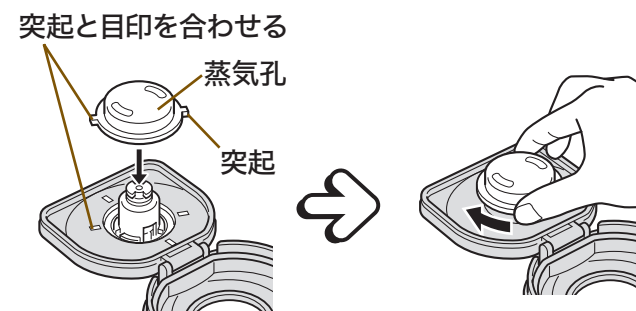
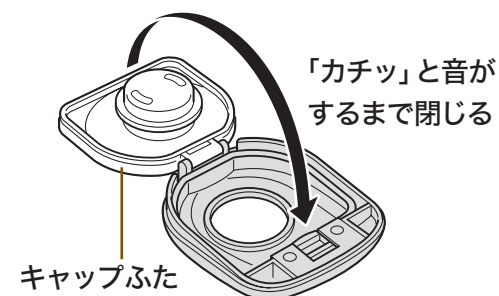
つけかた

内ぶたパッキンがはずれたとき

パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込んでください。
確実にはめ込まれていないと、蒸気もれなどの故障の原因になります。

ご注意

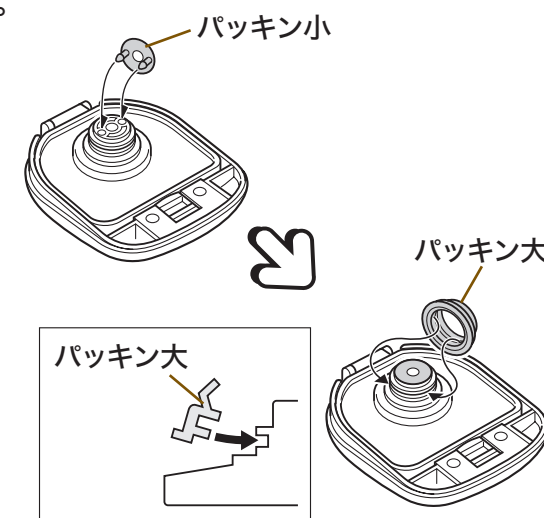
内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、再度取りつける。→左記

スチームキャップの　はずしかた・つけかた

はずしかた

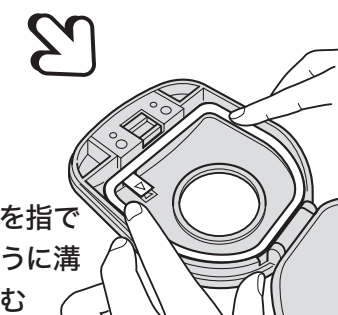
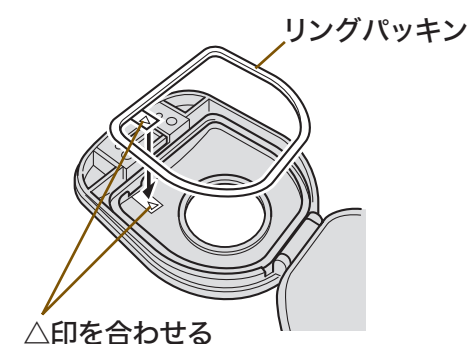
1 ふたのくぼみに指を入れ、スチームキャップを引き上げてはずす。

2 スチームキャップ裏面のレバーを引き、キャップふたを開く。

3 蒸気孔を反時計回りに回し、突起とふたの目印を合わせてはずす。

つけかた

1 蒸気孔を図のように取りつける。

2 キャップふたを閉じる。

3 スチームキャップを、ふたに取りつける。

パッキン小・大がはずれたとき

パッキン小を図のようにつけて、パッキン大を向きに注意してきっちりはめ込んでください。確実にはめ込まれていないと、蒸気もれなどの故障の原因になります。

リングパッキンがはずれたとき

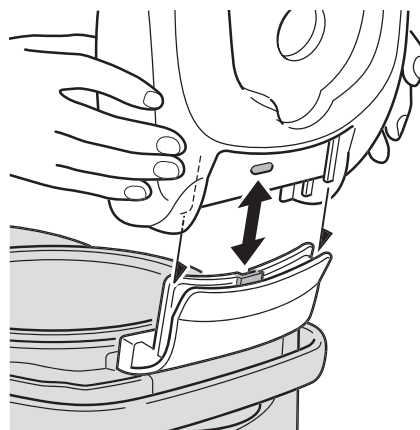
リングパッキンとスチームキャップの△印を合わせて溝にはめ込んでください。
確実にはめ込まれていないと、蒸気もれなどの故障の原因になります。

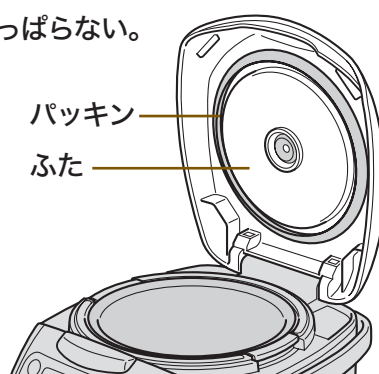
お手入れする

ふたのはずしかた・つけかた

はずしかた

ふたを開ききった状態で、引き上げてはずす。

つけかた

はずしかたの逆手順でつける。

ご注意

ふたのパッキンは、引っぱらない。

においが気になるときや、パン作り後・調理後は クリーニングする

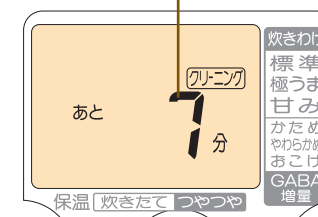
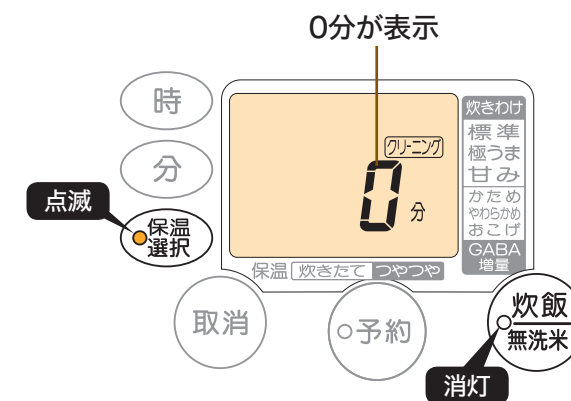
1 内なべにクエン酸（約20g）と水を7～8分目入れ、本体にセットする。

2 差込プラグをコンセントに差し込む。

3 [パン/調理]を押して、「クリーニング」を選ぶ。

4 [炊飯/無洗米]を押す。
（クリーニング開始。約40～50分で終了）

クリーニング終了の約7分前になると…

残り時間を1分きざみで表示

クリーニングが終了すると…

5 [取消]を押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

6 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.44
※においによっては、完全に落ちないことがあります。気になるときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

クエン酸のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。
※洗浄用クエン酸は、食品添加物につき、食品衛生上無害です。

うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（約35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●		●		●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●		●		●	
	生煮えになる	●	●	●	●				●			
	しんがある	●	●	●	●				●			
	おこげができる	●	●	●	●			●	●	●		●
	ぬか臭い							●				
参照ページ		11・13・58	14～25	12・45	56	58	26	10	11・13	－	12	14・18

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や、水加減を間違えた	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	12時間以上の予約炊飯をした	「炊きたて保温」を12時間以上続けている	「つやつや保温」を24時間以上続けている	白米（無洗米）以外を保温した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	再加熱を3回以上行った	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	お手入れが不充分	パン作り後や調理後、クリーニングをしなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●			●	●
	変色する		●		●	●			●	●	●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●	●												●	●	●		
参照ページ		11・13・58	12・45	58	26	12・44～50	10	23	27						27・29	29		44～51	36・40・51

パンや調理がうまく作れない？と思ったら

発酵させた生地、焼きあがったパンや調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

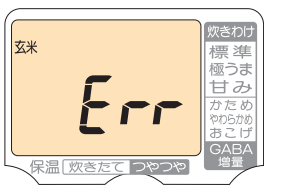
こんなとき ＼ お調べいただくこと			調理のメニュー（1・2・3）を選び間違えた	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	成分調整豆乳を使った	豆乳の大豆固形分が12%より少ないものを使った	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった ※1	発酵させすぎた ※2	こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった（生地の温度が低かった）	パン焼きまたは調理時間が短かった	パン焼きまたは調理時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの外側・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
パン	発酵させた生地	ふくらまない・ふくらみが足りない		●					●	●	●		●								●	●
		ふくらみすぎる		●						●		●										
		ベタつく		●					●													●
	焼きあがったパン	小さくかたい		●					●	●	●											
		きめが粗くパサつく		●						●		●										
		中がねっとりする（パンが生焼け）		●					●					●						●	●	●
		内ぶたにくっつく（ふくらみすぎる）		●								●										
		こげる		●											●			●	●			
		焼き色がつかない												●						●	●	●
		香りがわるい							●			●										
		表面がしわになる														●	●					●
		焼き色にムラがある																	●			
		表面がベタつく															●					
調理		煮えない	●	●	●									●						●	●	●
		ふきこぼれる	●	●	●	●																
		煮詰まる	●	●											●							
		豆腐がかたまらない	●	●			●	●						●						●	●	●
		茶碗蒸し、カスタードプリン、豆腐にすが立つ（表面に穴が空いてしまう）、温泉卵がかたまりすぎる	●	●											●							
		茶碗蒸し・カスタードプリン・温泉卵が全然かたまらない	●	●										●						●	●	●
参照ページ			38	31・39	39		－		30	32～35			－	36・38		36・37		12・45	56	12・44～50	30～39	58

※1 生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※2 生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯時	キーを押しても反応しない。	保温ランプが点灯していませんか。	取消を押し、保温を取り消してから操作する。	13
	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	12
予約炊飯時	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「炊込み」「おこわ」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	23
		表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	23・42
	キー操作の途中で、「ピピピ」と音が鳴る。	予約を押してから、約30秒間何もしないと音が鳴ります。	続けて操作する。	23
	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	予約できない時刻に合わせていませんか。（メニューごとに予約可能な時間が決められています。）	予約可能な時間に合わせる。	23
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	42
	予約した時刻に炊きあがっていない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	22
		現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	42
予約吸水時	キー操作の途中で、「ピピピ」と音が鳴る。	予約を押してから、約30秒間何もしないと音が鳴ります。	続けて操作する。	25
	予約を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、予約できない。	「炊込み」「おこわ」を選んでいませんか。（予約できません。）	別のメニューを選ぶ。	25
		表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	25・42
	予約した時間経過後に炊きはじめない。	炊飯/無洗米を押しましたか。	炊飯/無洗米を押さないと、予約は完了しません。	24

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊飯中	炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	10～13
		内なべの縁や外側・センターセンサー・放熱リング・パッキン類にごはんつぶや米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	12・44～50
		内なべが変形していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
		メニュー選択を間違えていませんか。（メニューごとに炊飯時間が異なります。）		14～21
		長時間の停電がありませんでしたか。		58
	蒸気孔以外から、蒸気がもれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	10～13
		内なべの縁や外側・センターセンサー・放熱リング・パッキン類にごはんつぶや米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	12・44～50
		内なべが変形していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
		スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	48
		ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	12
	ふきこぼれる。	お米の量や具の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	10～13
		充分に洗米していますか。（無洗米は除く。）	充分に洗米する。	10
		内なべの縁や外側・センターセンサー・放熱リング・パッキン類にごはんつぶや米つぶなどがついていませんか。	取り除く。	12・44～50
		メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	14～21

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
炊きあがり時	保温ランプが点滅する。	「おかゆ」メニューを選んで炊飯していませんか。おかゆの炊飯後は、保温ランプが点滅します。(炊飯ジャーに入れたままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりするので、早めに食べる。)		26
保温時	時を押すと「12」が点滅する。	12時間以上、「炊きたて保温」を続けていませんか。12時間を超えると、「12 」が点滅します。(12時間以上の炊きたて保温はしない。)		27
保温時	時を押すと「24」が点滅する。	24時間以上、「つやつや保温」を続けていませんか。24時間を超えると、「24」が点滅します。(24時間以上のつやつや保温はしない。)		27
保温時	保温選択を約1秒長押しすると、「ピピピ」と音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	12
再加熱時	再加熱できない。	保温ランプが点灯していますか。	保温選択を約1秒押し続け、保温ランプを点灯させてから、再度炊飯/無洗米を押す。	28
再加熱時	炊飯/無洗米を押すと、「ピピピ」と音が鳴り、再加熱できない。	ごはんが冷めていませんか。約55℃以下のごはんは再加熱できません。		29
調理	調理の保温中に「6」が点滅する。	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると、「6」が点滅します。(調理後、6時間以上の保温はしない。)		41
本体の不具合	キーを押しても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	12
本体の不具合	電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	9
本体の不具合		電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
本体の不具合	プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
本体の不具合	内なべが変形した。	お買い上げの販売店にご相談ください。		
本体の不具合	本体内に、水や米が入った。	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		

	こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
表示部やランプ、音の不具合	表示部がくもる。	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	12・44~50
表示部やランプ、音の不具合		内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	12
表示部やランプ、音の不具合	炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IH が作動している音で、故障ではありません。		
表示部やランプ、音の不具合		「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	
表示部やランプ、音の不具合	差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻の表示や、保温経過時間の記憶が消える。	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00 」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	43
時刻	時または分を押しても◷が表示されず、時刻合わせができない。	炊飯中☆・保温中・予約炊飯中・予約吸水中・再加熱中は時刻合わせできません。		43
においがするとき	樹脂などのにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		

こんな表示が出たときは

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた
「Err」と玄米メニューが表示された。	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。	差込プラグを抜き、吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動した後、再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。※それでも直らないときは、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。
「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がして、「Err」と玄米以外のメニューが表示された。	本体が故障している場合があります。お買い上げの販売店にご相談ください。	

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

停電があったとき

こんなとき停電になったら		再び通電されると
予約炊飯(予約吸水)中	▶	そのままタイマーが作動します。 セット時刻(時間)を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯☆(再加熱)中	▶	炊飯(再加熱)を続けます。
保温中	▶	保温を続けます。

仕様

サイズ			1.0L(5.5合)タイプ	1.44L(8合)タイプ
電　源			100V　50-60Hz	
消費電力(W)	炊飯電力		1210	1360
	平均保温電力		24	27
炊飯容量(L)	白米		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	早炊き		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	高速早炊き		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
	炊込み		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
	玄米		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～0.9(2～5合)
	発芽玄米		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	分づき		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.44(2～8合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.36(0.5～2合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.18(0.5～1合)
	おこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～0.9(2～5合)
食パンの最大量			強力粉200g分	強力粉300g分
外形寸法*(cm)	幅		27.4	30.1
	奥行		37.3	39.9
	高さ		22.3	23.3
本体質量*　(kg)			4.9	5.6
コードの長さ*　(m)			1.0	

＊印は、おおよその数値です。
●保温時の消費電力は、電圧100V・室温20 ℃・満量「つやつや保温」の場合の平均電力(約)です。
●時計は、室温・使いかたによって1 カ月に約30 秒から120 秒の差が生じる場合があります。
●1 カップ=約1 合です。

☆炊飯中は、パン・発酵、パン・焼き、調理、クリーニング中も含みます。

部品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

◆パッキン類(消耗部品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記までご相談ください。